



ALTIERI

FAMILY WINERY

VINORUM

Tutti Insieme... Todos juntos.

Un vino inspirado en un símbolo asociado a la unidad familiar que crea un vínculo poderoso, que multiplica las fortalezas y acrecienta la alegría y gratitud.

Un vino para brindar por la unidad que invita a valorar y nutrir los lazos familiares, recordando en cada paso del camino la fuerza y la belleza de estar "Tutti insieme".



PROVINCIA DE
MENDOZA



Viñedos

Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza (altitud media: 950 msnm).

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.



Notas de cata:

Vista: Rojo granate, con tintes oscuros. Denso en copa.

Nariz: Confituras de frutas negras como cassis, higos y guindas. Toques especiados que recuerdan a vainilla, pimienta y cacao.

Boca: Elegante y armónico con taninos dulces de gran cuerpo y un final largo y persistente.



Bodega
y viñedo sustentable

**Cab Sauvignon-
Cab Franc
Merlot**

Servicio:

16° -17°C

Proceso de vinificación

Selección de racimos y de granos.

Fermentación de los componentes por separado.

Maceración prefermentativa a 8°C por 7 días en tanques de acero inoxidable. Fermentación alcohólica entre 24° y 26°C con levaduras seleccionadas y nutrición compleja.

Maceración postfermentativa en contacto con las lías durante 6 días, luego trasiego a barricas. Fermentación maloláctica con bacterias nativas. Corte en tanque.

Estabilización, filtración y embotellado.

Crianza

18 meses en barrica 100% roble francés
tostado medio.

12 meses de guarda en bodega.

Suelo

Luján de Cuyo: Suelo compuesto por limo y arena

Valle de Uco: Suelo pedregoso, de arena gruesa
mezclado con limo. Nivel de drenaje alto.

Clima

Clima: Seco continental. Frío en invierno, con nevadas ocasionales y templado en verano, con amplitud térmica entre el día y la noche.

Lluvias: 230 mm

Cosecha

Manual en cajas de 15 Kg.

Alcohol: 14,00 %

Acidez Total: 6 g/l

Azúcar Residual: 1,65 g/l

